Cake aux bananes

30mn réalisation - 45mn cuisson - 4 personnes

3 bananes + 200gr farine + 200gr sucre en poudre + 100gr beurre
3 œufs + 1 sucre vanillé + ½ sachet levure chimique + 1 citron non traité
20 g de beurre pour le moule

* Beurrer un moule à cake avec le beurre prévu à cet effet. Préchauffer le four thermostat 6 (180°C).
* Râper le zeste du citron, puis en extraire le jus.
* Travaillez le beurre à la fourchette pour le réduire en pommade, puis lui ajoutez au fur et à mesure, le sucre, le sucre vanillé, le zeste du citron et les œufs battus en omelette.
* Peler les bananes, couper en petites rondelles, arroser du jus du citron, puis écraser à la fourchette.
* Ajouter la purée ainsi obtenue à la préparation aux oeufs, puis la farine et la levure. On obtient une pâte bien consistante.
* Versez le tout dans le moule et cuire 45mn.
* Laisser reposer 5mn dans le four éteint avant de le démouler.
* Déguster froid.

created by free version of DocuFreezer